

ET POUR QUELQUES GRAINS DE PLAISIR...

Au panthéon des légendes de la gastronomie, synonyme de luxe et de rareté, le caviar règne en maître... Nous en avons découvert les arcanes à deux pas de chez nous, aux confins de la forêt et du bassin d'Arcachon, au Teich.

Photos Émilie Dubrul (sauf mention)

À la tête de l'Esturgeonnerie, site producteur du caviar Perlita, Michel Berhommier nous embarque pour un voyage gourmand où la transparence est de rigueur. Pionnier en France, avec cette ferme piscicole qui maîtrise entièrement le cycle de production, de l'éclosion des esturgeons au conditionnement de leurs œufs, le précieux caviar. Après l'interdiction – causée par la raréfaction de l'espèce – de la pêche de l'esturgeon sauvage issu de la mer Caspienne, seul l'esturgeon baeri trouve

sa place au sein des différents élevages du Sud-Ouest. C'est celui que nous voyons frétiller dans les bassins d'eau de la Leyre, du format baby au format XL, où il est sélectionné après l'échographie qui mesure la taille de ses œufs. Chez Perlita, pas de grain inférieur à 2,6 mm, taille qui garantit une superbe explosion en bouche et une saveur optimale. La récolte s'effectue presto : une fois la gonade prélevée (la poche qui contient les œufs de l'esturgeon femelle), les grains sont triés par lots, puis tamisés et rincés avec une dextérité

certaine ! Place au salage et à l'égouttage, avant d'être conditionnés : le tout en moins d'une heure ! D'où un caviar d'une fraîcheur qui séduit les amateurs les plus exigeants. Sa saveur complexe et légèrement iodée, avec une présence de sel plus discrète que dans les boîtes affinées, est unique. Présentes sur les tables d'exception et dans quelques épiceries fines sélectionnées, les deux qualités de la marque, le caviar Perlita et le Perlita Rare portent haut les couleurs du caviar d'Aquitaine, filière fortement encouragée par la région.

! Pour une dégustation dans les règles de l'art, sortez la boîte du réfrigérateur un bon quart d'heure avant, afin que les arômes puissent se reconstituer. Pour éviter toute altération du goût, prévoyez des cuillères en corne ou en nacre : pas de métal ! Présentez le caviar sur de la glace pilée, accompagné d'oignons émincés, d'œuf dur émietté, de crème fraîche et de blinis tièdes. Et n'attendez pas le réveillon ou la Saint-Valentin pour vous offrir ce plaisir... excellent pour la santé, de surcroît !

“UNE SUPERBE EXPLOSION EN BOUCHE ET UNE SAVEUR OPTIMALE GARANTIES”

